

عنوان مقاله:

بررسی اثرات آلاینده‌گی سموم کشاورزی ارگانوکلره و ارگانوفسفره در بافت خوراکی ماهیان بر امنیت غذایی و سلامت مصرف کنندگان

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مینا احمدی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

علی اصغر خانی پور - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

فرحناز لکنزایی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

هادی بابایی - پژوهشکده آبی پروری آبهای داخلی

خلاصه مقاله:

غذاهای دریایی یکی از منابع مهم پروتئین و ترکیبات عملکردی بسیار مهم برای سلامت انسان و بخش مهمی از رژیم غذایی در بسیاری از کشورهای است. از طرفی دیگر، غذاهای دریایی معمولا حاوی پسماندهایی از آلاینده‌های پایدار زیست محیطی (PEPs) مانند ترکیبات ارگانوژن من جمله آفت کش‌های ارگانوکلره و ارگانوفسفره می‌باشند. از انواع حشره کش‌های الی کلره می‌توان گروه D.D.T و آنالوگ‌های آن، لیندین، آلدین، دی آلدین، توفوردی، هپتاکلر، کلردان، اندوسولفان و حشره کش‌های فسفره مانند دیازینون، مالاتیون نام برد. آفت کش‌ها عموماً از طریق مازاد آب کشاورزی به رودخانه‌ها وارد گشته و بدین طریق وارد دریا می‌گردند. رژیم غذایی یکی از عوامل جذب این آلاینده‌ها در انسان می‌باشد و غذاهای دریایی، به علت میزان بالای چربی، خطر بیشتری دارند. این مواد شیمیایی چربی دوست در بافتهای چربی موجودات دریایی تجمع پیدا کرده و متعاقباً از طریق رژیم غذایی به انسان منتقل می‌شود و به اکوسیستم و سلامت انسان آسیب می‌رساند. از مهمترین مثالهای اثرات سو ناشی از مصرف ماهیان آلوده به سموم ارگانوکلره و ارگانوفسفره در انسان، می‌توان به تخریب کلیه و اختلالات سیستم عصبی - محیطی و اعصاب مرکزی، سرطان‌های پوست، ریه و یوکی استخوان اشاره کرد.

کلمات کلیدی:

غذاهای دریایی، آلاینده‌های پایدار زیست محیطی، سموم ارگانوکلره، سموم ارگانوفسفره، رژیم غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303269>

